

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

W≡B

07/07



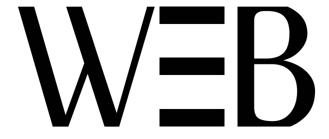
Four multifonctions

Multipurpose maxi oven

MF 430 Pecan pie



MODE D'EMPLOI
USER MANUAL



FRANÇAIS

***WHITE & BROWN** vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SECURITE

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.

Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur, ni sur ou près de surfaces chaudes (cuisinière, plaques électriques, …).
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES :

- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour, notamment au dessus. Laisser un espace libre de 10 cm tout autour du four, et de 30 cm au-dessus. Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.
- Au cours de son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux

inflammables tels que rideaux, tissus, etc…
• Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil afin d'éviter les brûlures. Eviter en particulier les parties métalliques et la porte qui deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prendre garde pendant l'ouverture et la fermeture de la porte.
• Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les accessoires du four lorsqu'ils sont chauds. Il est recommandé d'utiliser la poignée fournie pour sortir la grille ou le lèchefrite, et la poignée spéciale pour le tournebroche.
• Lorsque l'appareil est chaud, éviter toute projection de liquide sur la porte vitrée, qui risquerait de l'endommager.
• La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. Si il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
• Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que la minuterie et le bouton du thermostat soient en position « arrêt » avant de le débrancher.
• **Ne placer aucun accessoire directement sur la plaque de sole.**
• Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans le four.
• Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait provoquer une surchauffe et endommager l'appareil.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

VENTILATED FAN HEATING

Your oven is equipped with an internal fan. This ventilated fan heating allows a better dispatching of heating in the cavity.
It is useful to :
- cook simultaneously two dishes without flavour mixing
- cook and reheat simultaneously two dishes without flavour mixing
- get a homogeneous, crusty and smooth cooking
- cook faster.

To use the ventilated fan heating :
- Start operating the appliance as described above.
- Switch on the fan heating (8).
- The ventilated fan heating can be stopped whenever needed (8).

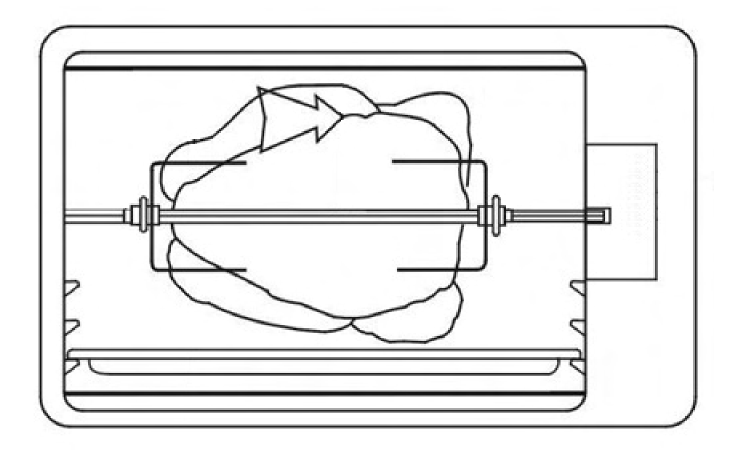
CLEANING

This appliance has been designed and engineered with your safety in mind. To assure maximum safe operation, keep unit clean free of grease and build up of food particles.

Important :
Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.
To preserve the continuous clean coating, do not use steel wool scouring pads, abrasive cleaners or scrape the walls with a metal utensil.

• Always unplug the oven and allow it to cool before cleaning.
• Remove the grid and the accessories.
• To clean the glass door, use a glass cleaner or a damp cloth. Wipe dry with a clan cloth.
• To clean the exterior finish, use a damp, sudsy cloth. For stubborn stains, a non-abrasive liquid cleaner or spray glass cleaner may be used. Do not use metal scouring pads, as they might mar the finish. Always remove cleaning agents by polishing with a dry cloth.
• The accessories may be washed as other kitchen ware.
• Slide the crumb tray out from under the bottom of the oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove, rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately without scratching it.

USE OF THE ROTISSERIE





For example with a chicken :
- Do not preheat the oven
- Unscrew the forks and thread the tied up chicken onto the skewer.
- Slide in the two forks so that the chicken is in the centre, then screw the forks.
- Place the tray on the lower position.
- Rest the skewer placing first the right part, then slide it to place the left one.
- Set the cooking mode and the timer. Start rotating the skewer using the cooking mode switch (6).
- Set the thermostat. If two much smoke is produced during cooking, set the thermostat on a lower temperature.
- Once cooking is finished, set the thermostat and the timer off.
- Bring out the skewer using the special skewer handle (11), paying attention to prevent any burning. Place the handle in the two holes. Lift lightly up and slide on the left to unlock the skewer, then bring out the cooked chicken.

BROILING ADVISES

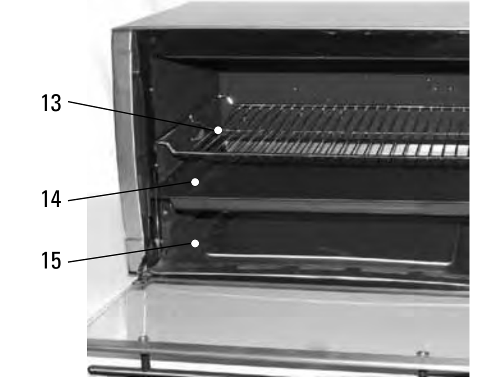
While smoking is an inherent characteristic of good broiling, the following tips should eliminate or greatly reduce smoking.

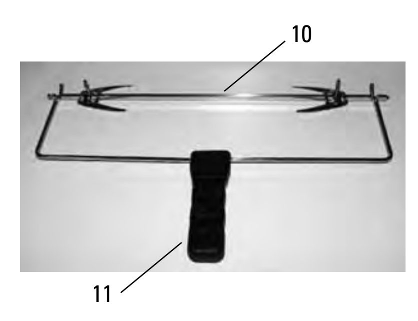
- Do not cover the oven wire rack with foil. This prevents fats and oils from draining, causing spatter and smoking, and also restricts air circulation for proper ventilation.
- For best results, thaw frozen meats before broiling.
- Trim excess fat from meat.
- Placing the food on the broiling rack allows the juices and fat to drip into the oven pan and decreases spattering while broiling.
- If grease "pops" during broiling, set the thermostat on a lower position.
- Clean the broiling rack and the oven pan after each use.
- The broiler should be cleaned inside after each use. Too much grease accumulation causes smoking. Use any non-abrasive cleaner and hot water.
- Since fish is non-fatty, it can be broiled directly on the oven pan. Broil until it flakes easily with a fork. Thin fillets need not to be turned.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 – Carrosserie
2 – Porte vitrée
3 – Poignée de la porte
4 – Thermostat
5 – Témoin lumineux de fonctionnement
6 – Sélecteur de mode de cuisson
7 – Minuterie
8 – Interrupteur de la chaleur tournante
9 – Piètement
10 – Tournebroche
11 – Poignée du tournebroche
12 – Poignée pour grille ou lèchefrite
13 - Grille
14 – Lèchefrite
15 – Plaque de sole





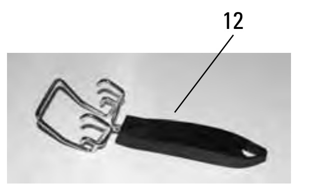


TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

Fonction	Réglage du thermostat (4)	Sélecteur de mode (6)	Minuterie (7)	Accessoires	Utilisation
Décongeler	50°	+ chaleur tournante	Le temps souhaité	Grille + lèchefrite	Pour décongeler rapidement vos plats cuisinés, poissons ou pièces viandes avant cuisson.
Tenir au chaud Réchauffer	Jusqu'à 100°	+ chaleur tournante	Le temps souhaité	Grille	Pour tenir vos plats au chaud en attendant de servir (pas plus d'une heure), ou pour réchauffer vos plats cuisinés. Vérifier la température avant de servir
Gratiner	200-250°	+ chaleur tournante si souhaité	Le temps souhaité ramené au minimum	Grille sur le gradin du haut	Pour gratiner les plats couverts de fromage ou de chapelure, croissants au jambon ou autres hors d'œuvres. Bien surveiller pendant la cuisson et positionner la minuterie sur le temps minimum pour éviter de brûler la préparation.
griller ou rôtir	200-250°	+ chaleur tournante si souhaité	Le temps souhaité ramené au minimum	Grille + lèchefrite	Pour la cuisson des viandes, poser la pièce à rôtir directe--ment sur la grille, elle-même placée dans le lèchefrite. Ainsi, les graisses de cuisson s'écoulent dans le lèchefrite sans toucher la viande, ce qui permet une cuisson diététique pour une viande savoureuse et légère. Attention, toujours respecter une distance de 3 cm entre l'aliment à cuire et la résistance du haut.

Function	Thermostat setting (4)	Operation mode (6) selection	Timer (7)	Accessories	Use
Cooking	125-200° Cook	+ fan heating	According to food	Grid on the middle or the lowest position	For food which does not need any broiling : bakes, creams, vegetables, cooked dishes…
Cooking dough, cooking finish	Up to 200°		Desired time	Grid on the lowest position	To cook dough, pies, or to finish cooking of a too much browned dish.

Note :
Initial start up operation may result in minimal smell and smoke (about a few minutes). This is normal. It is due to the protective substance on heating elements which protect them from salt effects during shipping from factory.

USE OF THE APPLIANCE

- Plug the cord into the mains.
- Set the thermostat knob (4) on the desired temperature (see board above).
- Set the function control knob (6) on the desired position according to food to be cooked (see board above).
- Allow the oven to preheat setting the timer knob (7) on 10 minutes.
- The appliance starts operating as soon as the timer is on. The operating light indicator (5) is on.
- Once preheating is achieved, place the food to be cooked in the oven with accessories.
- Close the door.
- Set the desired cooking time using the timer knob (7).
- Once the cooking time has past, the appliance shuts off automatically. To switch off manually the appliance, set the timer knob on "0" position.
- Bring food out of the oven.
- Always use handgrip to bring the grid and tray out when it is hot.
- Switch off all the control knobs.
- Unplug the appliance.

Function	Thermostat setting (4)	Operation mode (6) selection	Timer (7)	Accessories	Use
Defrost	50°	+ fan heating	desired time	Grid + tray	To defrost cooked dishes, fishes or meat before cooking.
Keep warm or reheat	Up to 100°	+ fan heating	desired time	Grid	Turn to this setting to keep food warm (not more than one hour) or reheat cold food. Check the temperature Vérifier la température avant before serving.
Top browning	200-250°	+ fan heating	Shortest desired time	Grid on the upper position	Use the broils settings to top-brown sandwitches, cheese toppings or hors d'œuvres. Keep a watch during cooking and reduce the operating time to avoid from over browning.
Broiling	200-250°	+ fan heating	Shortest desired time	Grid together with tray	Use the grid placed into the tray to broil pieces of meat. Juices and fats drip into the pan without touching the meat. This allows a dietetic cooking for a light and tasty meat. Caution : always allow one inch between the food and the upper element.
Rotisserie	150-250°		According to food	Skewer and tray on the lowest position	To cook poultries and meat pieces. Juice drips in the drip tray and may be used to cook a delicious sauce.

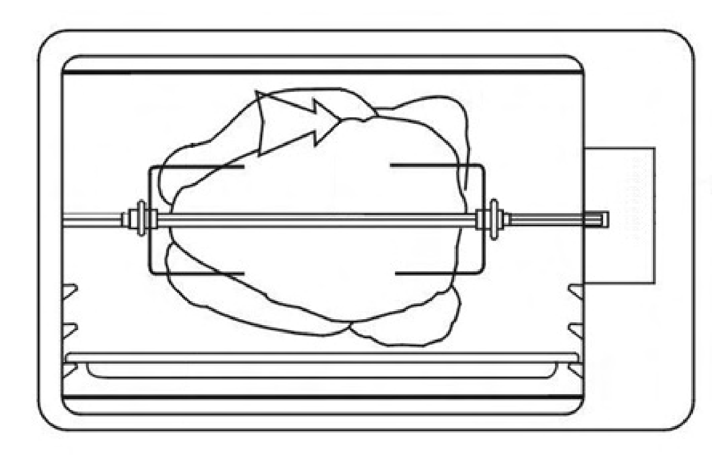
Fonction	Réglage du thermostat (4)	Sélecteur de mode (6)	Minuterie (7)	Accessoires	Utilisation
Rôtir au tournebroche	150-250°	+ chaleur tournante si souhaité	Selon l'aliment à rôtir	Tournebroche + lèchefrite placé sur le guide	Pour la cuisson des volailles et pièces de viandes. Permet d'obtenir une cuisson parfaite, bien uniforme. Les viandes seront dorées à point, savoureuses et appétissantes. Le jus de cuisson s'écoule dans le plateau lèchefrite, qu'il suffit de déglacer pour servir une délicieuse sauce d'accompagnement.
Cuisson	125-200°	+ chaleur tournante si souhaité	En fonction des recettes	Grille placée au centre ou sur le gradin inférieur	Pour la cuisson des aliments nécessitant une cuisson uniforme : pâtisseries, légumes, plats cuisinés…
Cuire à blanc, finir la cuisson	jusqu'à 200°		Le temps souhaité	Grille placée sur le gradin inférieur	Pour cuire à blanc les fonds de tarte ou terminer la cuisson d'un plat qui a déjà trop doré sur le dessus.

Note : A la première mise en marche de l'appareil, une légère fumée peut se produire. Celle-ci est due aux produits employés pour la protection des résistances. Cette réaction est parfaitement normale et n'est pas dangereuse.

FONCTIONNEMENT

- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant en respectant les consignes de sécurité.
- Régler le thermostat (4) sur la position désirée (voir tableau ci-dessus).
- Placer le sélecteur de mode de cuisson (6) sur la fonction souhaitée selon les aliments à cuire (tableau ci-dessus).
- Laisser le four préchauffer en enclenchant la minuterie (7) sur 10 minutes.
- L'appareil se met en marche dès que la minuterie est enclenchée. Le témoin lumineux (5) s'allume.
- Lorsque le four est chaud, placer les aliments à cuire avec les accessoires appropriés (voir tableau ci-dessus).
- Refermer la porte du four.
- Sélectionner le temps de cuisson souhaité en tournant le sélecteur de la minuterie (7).
- Lorsque le temps sélectionné est écoulé, l'appareil se coupe automatiquement. Pour arrêter l'appareil manuellement en cours de cuisson, tourner la minuterie sur 0.
- Toujours utiliser la poignée pour sortir le plat ou la grille du four lorsqu'il est chaud.
- Eteindre toutes les commandes de l'appareil.
- Débrancher après usage.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE



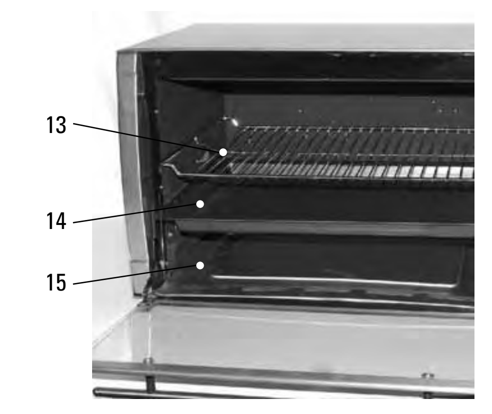
Par exemple pour un poulet :

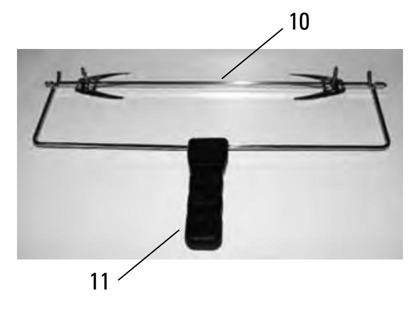
- Ne pas faire préchauffer le four.
- Dévisser les deux broches et embrocher le poulet. Veiller à ce qu'il soit bien ficelé. Le placer bien au centre du tournebroche. Replacer les broches, les piquer dans la viande et visser fermement.
- Installer le lèchefrite en position basse.
- Positionner le tournebroche en rentrant la broche à fond sur la droite, puis la faire coulisser pour l'enclencher sur son support à gauche.
- Régler le mode de cuisson, et la durée souhaitée. Démarrer la rotation du tournebroche en sélectionnant le mode .

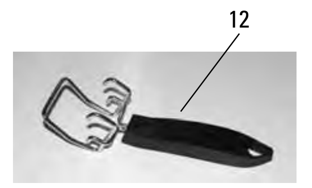
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Stainless steel case
2. Glass door
3. Handle of the door
4. Thermostat
5. Operating indicator light
6. Cooking mode switch
7. Timer
8. Fan heating switch
9. Feet
10. Rotisserie skewer
11. Handle of rotisserie skewer
12. Handle for grid or tray
13. Grid
14. Tray
15. Lower heating element cover







- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Always set the timer on “0” and the thermostat on “0” before unplugging.
- Do not put any accessory or container directly on the lower heating element cover.
- Do not place any of the following materials in the oven : paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATION.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Régler le thermostat sur la température désirée. Si une fumée excessive se produit pendant la cuisson, réduire la température.
- Lorsque la cuisson est terminée, remettre le thermostat et la minuterie en position 0.
- Sortir le tournebroche à l’aide de la poignée spéciale (11) en prenant toutes précautions utiles pour éviter les brûlures : positionner la poignée dans les encoches. Soulever légèrement, coulisser vers la droite pour débloquer le tournebroche, puis sortir complètement la broche.

QUELQUES CONSEILS POUR RÔTIR

Un léger dégagement de fumée fait partie du processus qui permet de rôtir un aliment. Cependant, on peut réduire les émissions de fumée en suivant les quelques conseils suivants.

- Placer un récipient rempli d’eau dans le four pendant la cuisson
- Ne pas couvrir la grille avec du papier aluminium. Ceci provoque fumées et éclaboussures en empêchant les graisses de s’écouler. Cela nuit également à une bonne circulation de l’air dans le four.
- Pour de meilleurs résultats, décongeler la viande avant de la cuire.
- Si la viande est très grasse, la débarrasser de ses excédents en la coupant si nécessaire.
- Placer la viande sur la grille : en plus de permettre une cuisson plus saine, le jus et les graisses coulent ainsi dans le lèchefrite et ne causent pas d’éclaboussures.
- Si des éclaboussures se produisent pendant la cuisson, réduire la température à l’aide du thermostat.
- Nettoyer le lèchefrite et la grille après chaque usage.
- Afin d’éviter l’accumulation des graisses qui provoque irrémédiablement de désagréables fumées, veiller à nettoyer également le four après chaque usage. Utiliser une éponge non abrasive et de l’eau chaude.
- Pour cuire les poissons non gras, il est possible de les placer directement dans le lèchefrite. Les faire cuire jusqu’à ce que la chair se détache facilement. Il est inutile de retourner les filets de poisson fins.

CHALEUR TOURNANTE

Votre four est équipé d’un ventilateur interne. Cette fonction, appelée chaleur tournante, permet une meilleure répartition de la chaleur dans le four.
Il est recommandé de l’utiliser pour :
- cuire en même temps deux plats différents sans mélanger les saveurs,
- cuire et réchauffer en même temps deux plats différents sans mélanger les saveurs,
- obtenir une cuisson plus homogène, croustillante et moelleuse
- cuire les aliments plus rapidement.

Pour utiliser la chaleur tournante :
- Mettre l’appareil en fonctionnement tel que décrit ci-dessus.
- Allumer la chaleur tournante à l’aide de l’interrupteur (8).
- On peut arrêter la fonction chaleur tournante à tout moment en éteignant l’interrupteur.

NETTOYAGE

Cet appareil a été conçu pour vous apporter un maximum de sécurité. Cependant, il est important de le maintenir parfaitement propre, débarrassé de toute graisse ou particules de nourriture.

Remarque :
Votre four rôtissoire est pourvu d'un revêtement autonettoyant qui s'active automatiquement à chaque fonctionnement. Toute éclaboussure survenant pendant la cuisson et entrant en contact avec le revêtement autonettoyant est oxydée en cours de cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez essuyer les parois avec une éponge, un chiffon ou un tampon à récurer en nylon humide et un détergent doux.
Pour ne pas endommager le revêtement autonettoyant, évitez l'emploi des tampons métalliques et des produits d'entretien abrasifs. Evitez de gratter les parois avec un ustensile métallique.

- **Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.**
- Retirer la grille et les accessoires.
- Pour nettoyer la vitre, utiliser un produit spécial vitrages ou un chiffon humide. Sécher à l'aide d'un chiffon.
- Pour nettoyer les parois extérieures, utiliser un chiffon humide. En cas de tâche résistante, employer une solution non-abrasive ou du produit de nettoyage pour vitres. Rincer et essuyer avec un chiffon sec. Ne jamais employer de tampons métalliques qui pourraient abîmer la surface du four.
- Les accessoires peuvent se nettoyer de façon classique comme tous les ustensiles de cuisine.

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

- Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children and do not allow them to operate this appliance.
- Only use this appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Never use for other uses.
- Never immerse the product in water or any liquid for any reasons.
- Do not use the appliance outdoor. This product must be placed in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Do not use on surfaces where heat may cause a problem nor near a hot gas or electric burner.
- Never move or range the appliance by pulling the cord.
- Unplug the appliance before cleaning or replacement of any pieces.
- Do introduce neither metallic objects, nor fingers inside the appliance.
- Make sure that the connection cord does not touch any hot surface. If the plug get hot, please call a qualified electrician.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance show any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

Special recommendations :

- Before using this appliance, move it two to six inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on the top of the appliance
- While operating, ensure that the appliance is not covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc…
- Do not touch the hot surfaces of the appliance to avoid burns. Take care of metal parts and glass door that are very warm while operating.
- Pay special attention when removing hot accessories from the oven : hold the grid and the tray with the tray handle, hold the rotisserie part with the rotisserie handle.
- When the appliance is hot, do not apply water on the glass door, in order to avoid cracking.
- The cord length of this product has been selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord may be used. Ensure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.